

Patentkommentar



Nils Bings, LL.M. IP
Rechtsanwalt, Vossius & Partner

Jeden Monat stellen sich Produkte aus der Lebensmittel- und Konsumgüterindustrie dem Testurteil von Stiftung Warentest, der seit 1968 unangefochtenen Marktführerin mit einzigartiger Sonderstellung auf Grund ihrer Neutralität im Bereich des Verbraucherschutzes. Die Testergebnisse sind des einen Freud, des anderen Leid. Hersteller loben ihre Produkte ob der hohen Wertschätzung in der Bevölkerung allzu gerne mit positiven Testurteilen prominent aus, wehren sich hingegen mit aller Kraft, sofern die Bewertung mit „mangelhaft“ erfolgte. Alle Jahre wieder trifft es ein natürliches Aroma. Diesmal rückt nicht das falsche Gerücht über ein Erdbeeraroma aus Sägespänen für Joghurt in den medialen Fokus, sondern das durch die Unionsliste zugelassene Aroma Piperonal.

Aromen: Streit um Piperonal

Denn bei der vorliegenden Testbewertung nimmt die lebensmittelrechtliche Kennzeichnung zwar nur 15% des Gesamtergebnisses ein, jedoch führt eine als mangelhaft bewertete Deklaration aufgrund einer irreführenden Falschdeklaration des Stoffes im Zutatenverzeichnis unausweichlich zu einer Gesamtabwertung. Dies ist in der Tat diskutabel. Jedoch fällt die Äußerung unter den Schutz des Grundrechts der Meinungsfreiheit, sofern sie denn inhaltlich richtig ist.

Die werbewirksame Kennzeichnung der Natürlichkeit lässt dem Verwender gewisse Spielräume, aber bereitet auch Stolpersteine für alle Handelsstufen, wie geschehen. Denn der nicht definierte Begriff „natürlich“ taucht vereinzelt in lebensmittelrechtlichen Vorschriften auf, äußerst prominent in der Europäischen Aromenverordnung. Insbesondere ist für die korrekte Kennzeichnung nicht nur der Ursprung der Zutat, sondern erst recht die Gewinnung und Aufbereitungsmethode des Bestandteils maßgeblich.

AROMAHERSTELLUNG

Quadratisch, praktisch, unnatürlich?

3,4-Methylendioxybenzaldehyd – so lautet die chemisch korrekte Bezeichnung des Aromastoffs Piperonal, der durch einen Schokoladen-Testbericht von Stiftung Warentest zu aktueller Berühmtheit gelangt ist. Er ist einer von derzeit 2.500 in Europa zugelassenen Aromen und wird in der Sorte „Vollnuss“ des Schokoladenherstellers Alfred Ritter GmbH und Co. KG zur Geschmacksabrundung eingesetzt. Stiftung Warentest bezweifelt, dass es sich hierbei – wie auf der Packung deklariert – um „natürliches Aroma“ handelt, weil die Herstellung natürlichen Piperonals in den benötigten Mengen nicht möglich sei. Mitten drin: der auch für seine Biotech-Expertise auf diesem Gebiet bekannte Holzmindener Aromahersteller Symrise, der Ritter mit Piperonal versorgt. Inzwischen entschied das Landgericht München zugunsten Ritter Sports, weil das Testurteil unfair sei, ließ aber offen, ob das Aroma natürlich ist.

Im Kern geht es um die Frage, was die Natürlichkeit von Aromen ausmacht und wie sich diese im industriellen Maßstab herstellen lassen. Ersteres ist durch die Europäische Aromenverordnung (EG Nr. 1334/2008) geregelt. Demnach ist ein Aromastoff natürlich, wenn er durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen gewonnen wird. Vor Gericht beruft sich Ritter auf eine Garantieerklärung von Symrise, in der es heißt, das Piperonal sei „ausschließlich aus Pflanzen mit Hilfe ausschließlich physikalischer Methoden gewonnen.“ Der Aromazulieferer hat das zudem vor Gericht an Eides statt erklärt. Inzwischen bestätigte Symrise der FRANKFURTER ALLGEMEINEN SONNTAGSZEITUNG (FAS), dass es sich bei der Ursprungspflanze um den in Nordamerika heimischen Sassafrasbaum handelt. Das darin enthaltene Safral ist eine biochemische Vorstufe des Piperonals.

Massenhafte Herstellung möglich

Es bleibt die Frage: Ist die natürliche Gewinnung im industriellen Maßstab möglich? Ralf Berger vom Institut für Lebensmittelchemie der Leibniz Universität Hannover sagt ja. Bereits 2011 hatte sich Symrise das Anreicherungsverfahren SymTrap patentieren lassen, das neben flüchtigen Aromastoffen auch biofunktionale Wirkstoffe aus Extrakten anreichern kann. Ähnliche Verfahren würden schon seit 20 Jahren genutzt, um Stoffe selektiv aus sehr verdünnten Lösungen anzureichern. „Damit ist eine Herstellung im industriellen Maß-

stab absolut realistisch“, so der Professor. Die chemische Synthese sei allerdings weitaus kostengünstiger, wie Berger am Beispiel Vanille erläutert: Das Vanillin aus der Schote sei auf dem Markt um den Faktor 1.000 teurer als das synthetisch hergestellte, identische Molekül. Mikrobielles Vanillin rangiere preislich dazwischen. Der Betrieb großer Bioreaktoren ist aufwendig und teuer, während im Labor aus günstigen Grundchemikalien schnell kiloweise reines Produkt entsteht. Zurzeit gibt es mehr als 100 kommerzielle Aromen, die biotechnologisch hergestellt werden. Dieses Feld wurde durch die steigende Nachfrage des Verbrauchers nach natürlichen Inhaltsstoffen stark vorangetrieben. „Letztendlich ist es nur eine Frage des Geldes“, so Berger. Weil Ritter ausschließlich natürliche Aromen verwenden will, werden hierfür „bewusst dauerhafte Mehrkosten in sechsstelliger Höhe in Kauf ge-



Gibt's auch ganz ohne Zusatz-Aromen

nommen“, heißt es auf der Ritter-Homepage. „Das Problem bei physikalischen Extraktionen ist, dass man den Aromastoff nur in sehr kleinen Mengen gewinnt, weshalb die Stiftung vermutlich auf ihrem Testurteil beharrt“, so der Aroma-Forscher Berger. Um welche Mengen geht es überhaupt? Symrise sagt aus, Ritter Sport beziehe sechs Kilogramm Piperonal im ganzen Jahr.

Wer wissen will, welche Aromen grundsätzlich in Lebensmitteln stecken, könnte auch eine Stabilisotopenanalyse durchführen lassen. Bergers Kollege, der Lebensmittelchemiker Holger Zorn von der Universität Gießen, verriet der FAS, mit dieser Methode könne man zeigen, ob ein Aroma auf synthetischem Wege aus erdölbasierten Grundstoffen oder auf pflanzlicher Basis gewonnen wurde.

Berger sieht die Schokoladenschlacht nüchtern, zumal derartige Streitigkeiten in der Lebensmittelbranche recht häufig sind. Weil es speziell für Piperonal keine publizierten Vergleichsdaten gebe, ergänzt Berger, sei der Hersteller ohnehin verpflichtet, Verfahren und Zulieferer-Kette vor Gericht offenzulegen. „Ein analytischer Beweis ist vorläufig nicht zu erbringen“, erklärt der Wissenschaftler. ■